

## **AGENDA-21-Kino am 3.12.2013: SCHMUTZIGE SCHOKOLADE I + II**

(Martin Hirte)

In dem Zweiteiler „Schmutzige Schokolade“ geht es um Kinderarbeit auf Kakaoplantagen in Westafrika. Er wurde gedreht von Miki Mistrati – einem bekannten dänischen Journalisten und Dokumentarfilmer. Er ist 44 Jahre alt und lebt in Kopenhagen.

Im ersten Teil des Films, der 2010 im ersten deutschen Fernsehen ausgestrahlt wurde, zeigt Miki Mistrati, wie 10- bis 14jährige Kinder systematisch aus Mali und anderen Nachbarländern in die Elfenbeinküste verschleppt werden und dort zum Nulltarif auf Kakaoplantagen arbeiten müssen. Und damit den Profit der Süßwarenkonzerne vermehren, die von alledem nichts wissen wollen. Der Film wurde in über 20 Ländern im Fernsehen gezeigt, unter anderem auch in CNN, Al Dschasira und sogar im iranischen Staatsfernsehen. 2012 war er für den Grimme-Preis nominiert.

„Schmutzige Schokolade“ hat viel Staub aufgewirbelt. Die dänische Regierung war von dem Material so schockiert, dass sie umgehend einen verpflichtenden Kodex für die Süßwarenindustrie aufgestellt hat. Die großen Schokoladenhersteller wie Nestlé, Mars oder Cargill standen mit dem Rücken zur Wand und begannen um das Vertrauen der Verbraucher kämpfen: Sie versprachen Schulen, medizinische Versorgung und Bildungsprogramme in den Kakaoregionen. So sollte das Leben der Kakaobauern und ihrer Kinder erträglicher werden, und wir sollten Schokolade wieder ohne schlechtes Gewissen genießen können.

Der Dokumentarfilmer Miki Mistrati wollte letztes Jahr die versprochenen Hilfsprojekte an der Elfenbeinküste besuchen, um sich ein eigenes Bild zu machen. Doch die Einreise wurde ihm verweigert, weil er keine Einladung der Kakaoindustrie vorweisen konnte. Wir werden sehen, dass er trotzdem Bilder mitgebracht hat, aus denen hervorgeht, dass die Versprechungen der Kakaoindustrie reine Makulatur sind. Die Filme „Schmutzige Schokolade I und II“ sind eine Koproduktion des NDR mit dem Dänischen Rundfunk und der Produktionsfirma „Made in Copenhagen“.

Kakao ist nach Erdöl und Kaffee das dritt wichtigste Welthandelsprodukt. Der Kakaobaum ist sehr anspruchsvoll und wächst nur im feuchtheißen Klima entlang des Äquators. Er stammt ursprünglich aus Mittelamerika, wo seine Früchte schon vor über dreitausend Jahren genutzt wurden. Die spanischen Eroberer machten den Kakao in Europa bekannt. Zunächst wurden einfach Stücke der gerösteten Kakaobohne zusammen mit Zucker in heißem Wasser gekocht und dann getrunken. Im 19. Jahrhundert ermöglichten neue Verarbeitungsmethoden die Herstellung von löslichem Kakaopulver und Schokolade.

Wegen der steigenden Nachfrage wurde Kakao zunehmend in Plantagen angebaut, zunächst in Lateinamerika, dann auch in Indonesien und im Regenwaldgürtel Westafrikas. Die Plantagenwirtschaft führte zur großflächigen Abholzung von Regenwald, und trat auch immer mehr in Konkurrenz zum Anbau von Nahrungspflanzen für die Bevölkerung.

Heute wächst Kakao in über 40 Entwicklungsländern rund um den Äquator. 40- 50 Millionen Menschen auf der Erde bestreiten ihren Lebensunterhalt damit - überwiegend Kleinbauern, denn Anbau und Ernte sind sehr arbeitsintensiv und werden nach wie vor in Handarbeit verrichtet. Große Plantagen sind wenig rentabel, weil die Bäume in Monokultur sehr anfällig für Pflanzenkrankheiten sind.

Mehr als die Hälfte des gehandelten Kakao kommt aus den beiden Ländern Elfenbeinküste und Ghana in Westafrika. Für 90 Prozent der dortigen Bauernfamilien ist er die einzige Einnahmequelle. Die Abhängigkeit vom Kakao ist so groß, dass es 2011 in der Elfenbeinküste zu einem Bürgerkrieg um Landrechte in Kakao-Anbaugebieten kam, der auch mit dem Verkauf von Kakao finanziert wurde.

Die Herstellerländer exportieren ausschließlich Roh-Kakao. Die Weiterverarbeitung und der Konsum von Kakaoprodukten sind das Privileg der reichen Länder des Nordens. Hier wird der eigentliche Umsatz gemacht. Mehr als 12% der Welternte gehen nach Deutschland. Zehn multinationale Unternehmen – darunter die Schweizer Konzerne Barry Callebaut und Nestlé, und die US-Konzerne Mars und Cargill - kontrollieren die Hälfte der weltweiten Kakaoverarbeitung und Schokoladenherstellung. Durch ihre Marktmacht drücken sie die Preise und zwingen die Kleinbauern über Zwischenhändler, immer billiger zu produzieren.

Die Bauern sind in einer unterlegenen Verhandlungsposition, denn sie haben meist nur einen Abnehmer. So erhält ein afrikanischer Bauer im Schnitt nur 75 Cent für ein Kilogramm Kakao – weniger als zwei Cent pro Tafel Schokolade. Inflationbereinigt hat sich der Kakaopreis in den letzten 50 Jahren halbiert. Viele Kakaobauern leben unter der Armutsgrenze. Die Elfenbeinküste und Ghana gehören zu den ärm-

ten Ländern der Welt. Gerade in den fruchtbaren Kakaoanbaugebieten sind 30 % der Kinder unterernährt, und die Kindersterblichkeit ist enorm hoch.

Der zunehmende Preisdruck führt dazu, dass erwachsene Erntehelfer zu teuer werden und immer mehr Kinder eingesetzt werden, denen oft nichts bezahlt wird. Im Jahr 2009 arbeiteten in der Elfenbeinküste rund 820.000 Kinder in der Kakaobranche, davon rund 260.000 auf ausbeuterische Weise. Die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kakao-Kinder sind katastrophal. Sie schufteten bis zu 15 Stunden täglich, bringen ohne Schutzkleidung hochgiftige Pestizide aus, müssen schwere Lasten schleppen, hantieren mit gefährlichen Macheten und bekommen zu wenig zu essen und zu trinken. Zum Teil werden die Kinder aus Nachbarländern verschleppt. Erhebungen, die 2009 in Burkina Faso und Mali durchgeführt wurden, wiesen nach, dass dort der Handel mit Kindern zum Alltag gehört. Ein Kind im Alter von zehn Jahren kostet etwa 120 Euro.

Im Jahr 2000 wurde durch eine Reportage des britischen Senders Chanel 4 erstmals das ganze Ausmaß der Kinderarbeit auf afrikanischen Kakaopflanzungen bekannt. Die großen Kakao-Unternehmen gerieten unter Druck. Sie konnten jedoch durch massive Lobbyarbeit, etwa in den USA, verhindern, dass Gesetze gegen diese Art von Sklaverei eingeführt wurden. Es kam nur zu einer freiwilligen Vereinbarung, dem so genannten Harkin-Engel-Protokoll nach dem sich die Kakaohändler und Schokoladeproduzenten bereit erklärten, die Kinderarbeit zu bekämpfen. Das Protokoll ist jedoch bis heute völlig wirkungslos.

Ohne eine Verbesserung der Einkommenssituation der Bauern kann die Kinderarbeit nicht erfolgreich bekämpft werden. In der Elfenbeinküste wurde letztes Jahr ein Anfang gemacht: Die Regierung hat im Oktober 2012 einen Mindestpreis von umgerechnet 1,11 € für ein Kilo Kakao festgesetzt, und erstmals die direkte Vermarktung ohne Zwischenhandel genehmigt.

Bei den Konsumenten entsteht immer mehr Bewusstsein für die Problematik. In England und den Niederlanden sahen sich große Schokoladeproduzenten wie Nestlé, Mars und Cadbury gezwungen, verschiedene Produkte auf Fairtrade-Standard umzustellen. Mars hat sich als erster großer Süßwarenhersteller sogar verpflichtet, bis 2020 seinen gesamten Kakaoeinkauf auf zertifizierte Ware aus nachhaltiger Produktion umzustellen. Auch der italienische Konzern Ferrero will Produkte wie Nutella, Kinderschokolade oder Raffaello bis 2020 auf fairen Kakao umstellen – allerdings nicht nach den strengen Fairtrade-Richtlinien. Derzeit läuft eine Internet-Aktion bei [change.org](http://change.org), die den Konzern zur Verwendung von Kakao mit einer unabhängigen Fairtrade-Zertifizierung auffordert.

Nur das Fairtrade-Siegel gibt Gewissheit, dass die Lebens- und Arbeitsbedingungen von Bauern durch einen stabilen Mindestpreis, der über dem Weltmarktpreis liegt, verbessert werden. Fairtrade verbietet illegale Kinderarbeit und Zwangsarbeit, und ermöglicht durch höhere Preise den Kindern der Kakaobauern den Schulbesuch.

Der zertifizierte faire Handel beinhaltet eine verbindlich festgelegte Prämie für Gemeinschaftsprojekte. Kleinbauern und Arbeiterinnen entscheiden selbständig darüber, welche Projekte sie mit der Prämie realisieren - zum Beispiel den Bau von Trinkwasserbrunnen und Schulen oder die Subvention von Arztbesuchen. Außerdem wird die Umstellung auf biologischen Anbau unterstützt. Alles zusammen wird gesichert durch die Garantie langfristiger Handelsbeziehungen. Weltweit gibt es heute etwa 60 große Kakao-Kooperativen, die in das Fairtrade-System integriert sind.

Schokolade aus fairem Handel können Sie in allen Welt- und Bioläden und inzwischen auch in den meisten Supermärkten kaufen. Sie trägt das Siegel mit der Aufschrift „Fairtrade“. Der Anteil der Fairtrade-Schokolade am Gesamtverbrauch liegt jedoch immer noch unter einem Prozent. Jeder Bundesbürger gibt jährlich gerade mal 6 Euro für den Einkauf von fair gehandelten Produkten aus.

Herrsching war 2010 eine der ersten Gemeinden in Bayern, die mit dem Titel Fairtrade Gemeinde ausgezeichnet wurde. Es gibt hier eine Steuerungsgruppe, die Aktivitäten um den Fairen Handel koordiniert. Ein fair gehandelter „Herrsching-Kaffee“ ist seit Jahren im Handel, seit 2012 auch eine fair gehandelte „Fünfseen-Schokolade“. Beides und noch mehr Fairtrade-Ware gibt es im Weltladen zu kaufen. Faire Schokolade gibt es auch in zahlreichen Bioläden und Supermärkten.

#### **Aktuelle Termine AGENDA-21-Kino und AK Lebensstile/Eine Welt bei**

<http://www.indienhilfe-herrsching.de> -> Arbeit in Deutschland -> Agenda 21

<http://www.herrsching.de/index.php?showKatalog=1&katalogID=180&MttgSession=dd9f6137a8971be9d19e03644a698d07>

**Adresse:** c/o Indienhilfe e.V. (Kontakt: Elisabeth Kreuz), Luitpoldstr. 20, 82211 Herrsching, 08152-1231  
email@indienhilfe-herrsching.de, www.indienhilfe-herrsching.de